

# MENU

du mardi au samedi, de 19h à 22h

## À PARTAGER... OU PAS

LA PLANCHE CUL NOIR 23€  
Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

---

## POUR COMMENCER...

TARTARE DE BŒUF 15€  
ciboulette, citron caviar, houmous au piment d'Espelette, sorbet cornichon

SAUMON GRAVELAX BETTERAVE 15€  
Brioche aux algues, crème acidulée à l'aneth

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 19€  
Fraises du Périgord, cèleri branche, basilic Thaï, jus de viande, échalote, poivre Sichuan

MOSAÏQUE DE POULPE 19€  
Caviar Baeri de Neuvic, pequillos, coriandre

---

## À SUIVRE...

FILET DE BOEUF BIO D'ETIENNE MAURY 28€  
& huître pochée dans son jus de viande crémé, carottes fondantes

FLÉTAN BLANC AU THYM 23€  
Coco de Paimpol, condiment noisette & oignon brûlé, râpée d'agrumes

SAINT-JACQUES RÔTIES 26€  
Crèmeux de céleri, cerfeuil tubéreux, criski de châtaigne, beurre blanc combava

POTIMARRON RÔTI MIEL & ROMARIN 20€  
Feta et compotée de kumquat, croquant d'endive, noix du Périgord

---

## LES GOURMANDISES...

LE B.A-BA 14€  
Baba, chantilly verveine, glace vanille-amande. Sirop floral ou Rhum doucement épicé

LE MONT BLANC 12€  
Clémentine, fondant agrumes

TARTELETTE CHOCOLAT 12€  
Caramel beurre salé, feuillantine, sorbet betterave acidulée

CHÈVRE FRAIS MOULÉ DE LA MAISON "TERRES VIEILLES" 9€  
Fleurs séchées - bleuet, calendula, roses, carthame

# MENU

## TO SHARE... OR NOT

LA PLANCHE CUL NOIR 23€  
Assortment of Cul Noir Périgourdin pork charcuterie, locally farmed in Eyvirat, and its condiments

---

## TO START...

BEEF TARTARE 15€  
With chives, lemon caviar, espelette pepper, hummus, gherkin sorbet

SALMON GRAVELAX BEETROOT 15€  
Seaweed brioche with tangy dill cream

PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS 19€  
Périgord strawberries, celery sticks, Thai basil, meat juice, shallots, Sichuan pepper

OCTOPUS CARPACCIO 19€  
Neuvic Baeri Caviar, pequillos, coriander

---

## TO FOLLOW...

ETIENNE MAURY'S ORGANIC BEEF FILLET 28€  
& Pan-seared oyster in creamy meat sauce, melting carrots

THYME ROASTED WHITE HALIBUT 23€  
Paimpol beans, hazelnut & burnt onion condiment, citrus zest

ROASTED SCALLOPS 26€  
Creamy celery, tuberous chervil, chestnut crisp, beurre blanc combava sauce

ROASTED RED KURI SQUASH WITH HONEY & ROSEMARY 20€  
Feta, Kumquat Compote, Crunchy Endive and Périgord Walnuts

---

## DELICACIES...

LE B.A-BA 14€  
Baba, verbena chantilly, vanilla-almond ice cream. Floral syrup or gently spiced rum

LE MONT BLANC 12€  
Clementine, citrus sweet cake

CHOCOLATE TARTELETTE 12€  
Salted butter caramel, feuillantine, tangy beetroot sorbet

FRESH GOAT CHEESE FROM "TERRES VIEILLES" FARM 9€  
Dried Flowers - Cornflower, Calendula, Roses, Safflower